

Prosta pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.67 kg (29.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (70.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7.27 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7.27 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	5.2 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcze	1000 g	Fermentacja burzliwa	4 dni

Dodatek smakowy	Mandarynki	1000 g	Fermentacja burzliwa	4 dni
-----------------	------------	--------	----------------------	-------

Notatki

- Refermentacja 200g cukru
Przerwa ferulikowa tylko z 1/2 ilości srodu pszenicznego
4 lip 2017, 01:29